

# NOVEDADES

Panadería Junio 2018



**Bellsolà**  
*Panadería y Bollería desde 1890*

## Pan 4 Puntas 360 G

Su sabor y textura resultan deliciosos al paladar gracias a las **semillas de linaza y de sésamo** y al **aceite de girasol**, que además le aporta una miga esponjosa y jugosa.

¡Con un formato muy original!



109022

**PAN 4 PUNTAS 360 G**

❄️ 15 min	📦 185° 20 min
📦 22 uds	⚖️ 7,920
	📄 32

## Barra Andaluza Picos 275 G

Con todas las características del **auténtico pan candeal**, elaborado con un proceso de baja hidratación y poco tiempo de amasado para conseguir una miga blanca y densa, de alveolos muy pequeños y textura suave, con una corteza gruesa, lisa, dorada y brillante.

¡Se conserva fresco durante más tiempo!



107786

**BARRA ANDALUZA PICOS 275 G**

❄️ 30 min	📦 180° 8-10 min
📦 23 uds	⚖️ 6,325
	📄 32

## Bollo Gallego 125 G

De miga alveolada y corteza suave y crujiente, elaborado **reproduciendo fielmente el proceso tradicional**. Ideal para elaborar bocadillos, tapas y pinchos, o para acompañar carnes, embutidos y quesos curados.

¡Sabor inconfundible de auténtico pan gallego!



210757

**BOLLO GALLEGO 125 G**

❄️ 30 min	📦 180° 14-16 min
📦 52 uds	⚖️ 6,500
	📄 32

## Baguetina 130 G

Por su formato muy **versátil**, su miga suave y corteza fina y crujiente, lo hacen ideal para **elaborar bocadillos**, ya que además combina a la perfección con todo tipo de alimentos.

¡El pan que combina con todo!



210761

**BAGUETINA 130 G**

❄️ 30 min	📦 180° 16-18 min
📦 55 uds	⚖️ 7,150
	📄 32

## Mini Mollete 45 G

Un pan fino de miga blanca, suave y esponjosa, y corteza muy fina. **No necesita horneado**, tan sólo descongelar, **abrir y tostar**. Es ideal para tomarlo tostado en el desayuno con aceite de oliva y combina con cualquier tipo de relleno.

¡El auténtico aroma y sabor del Mollete andaluz!



107798

**MINI MOLLETE 45 G**

❄️ 15 min	TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL
📦 32 uds	⚖️ 1,140
	📄 128

## Payesito Pasas y Nueces 45 G

## Payesito Cebolla 45 G

Los Payesitos tienen el formato ideal para **ampliar la oferta de la carta de panes** en restauración y para elaborar los **pinchos más originales**. Su aspecto tan atractivo y su **delicioso contraste de sabores** al paladar, consiguen múltiples opciones para maridar y realzar el sabor de los alimentos, como las carnes rojas, los embutidos, los guisos y potajes contundentes.

¡Para maridar y elaborar los pinchos más originales!



107799

**PAYESITO PASAS Y NUECES 45 G**

❄️ 20 min	📦 200° 7-9 min
📦 38 uds	⚖️ 1,710
	📄 128

107800

**PAYESITO CEBOLLA 45 G**

❄️ 20 min	📦 200° 7-9 min
📦 38 uds	⚖️ 1,710
	📄 128

# Bellsolà

*Panadería y Bollería desde 1890*

[www.bellsola.com](http://www.bellsola.com)

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE +34 972 241 311 902 105 039

BELLSOLÀ, S.A.U. C/ Francisco Gervás, 1 - 28108 Alcobendas (Madrid) Tel: +34 972 187 210 [info@bellsola.com](mailto:info@bellsola.com)



Empresa certificada con ISO 9001



Certificación IFS Food en todas las líneas de pan